PARA MÉXICO SÓLAMENTE – FOR MEXICO ONLY
CUCHILLO ELÉCTRICO OSTER® – MODELO 2805
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PRODENCIA: CHINA/E.U.A.
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.
AVENIDA JUÁREZ 40-201
EX HACIENDA DE SANTA MÓNICA
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO CP 54050
TELÉFONO: 5-366-0800 FAX: 5-366-0810
R.F.C. SME 570928G90
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 100 W

NOM 004

©2001 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
OSTER® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

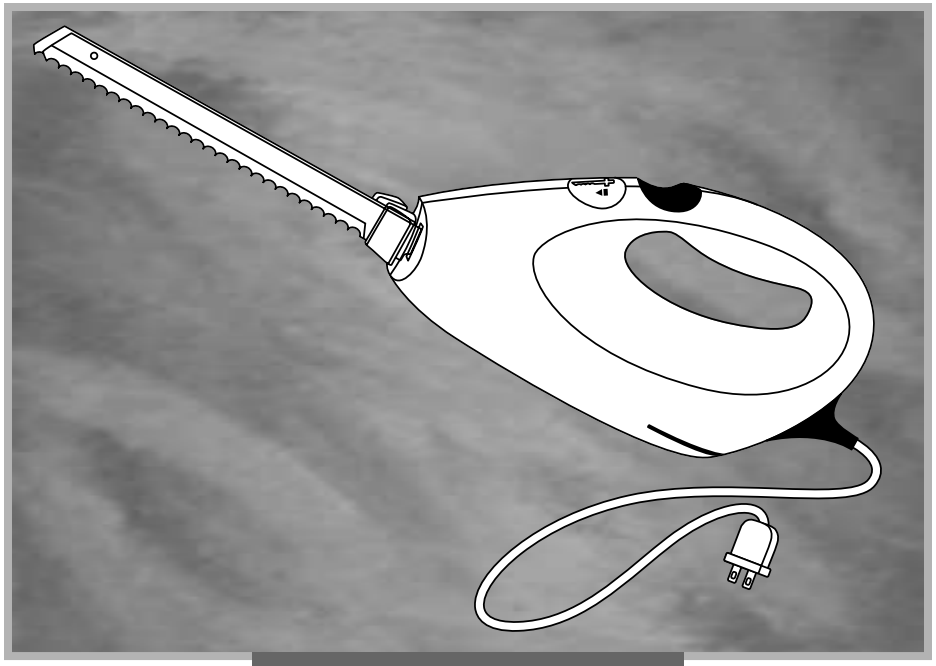
©2001 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.
OSTER® est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.
Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

©2001 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
OSTER® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

©2001 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
OSTER® é uma marca registrada de Sunbeam Products, Inc.
Distribuído por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Made in China / Fabriqué en Chine
Hecho en China / Fabricado na China

P.N. 107311



MODEL/MODELO
MODÈLE
2805

Instruction Manual
ELECTRIC CARVING KNIFE
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manuel d'Instructions
COUTEAU À DÉCOUPER ÉLECTRIQUE
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

Manual de Instrucciones
CUCHILLO ELÉCTRICO
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Manual de Instruções
FACA ELÉTRICA
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electric knife, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

- Use the electric carving knife only for its intended use.
- To protect against risk of electrical shock, do not put power handle in water or other liquid. **DO NOT** operate knife in water or under running water.
- Children should not use this appliance. Care should be taken when using this appliance near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Disconnect power when changing blades.
- **DO NOT** touch moving parts.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer, may cause fire, electric shock or injury.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Blades are sharp. Handle carefully. Always handle blades with hand away from cutting edge. Always store blades with cutting edge away from you.

THIS UNIT FOR HOUSEHOLD USE ONLY

For 120V and 127V Versions Only

This appliance has a polarized alternating current plug *(one plug is wider than the other)*. To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

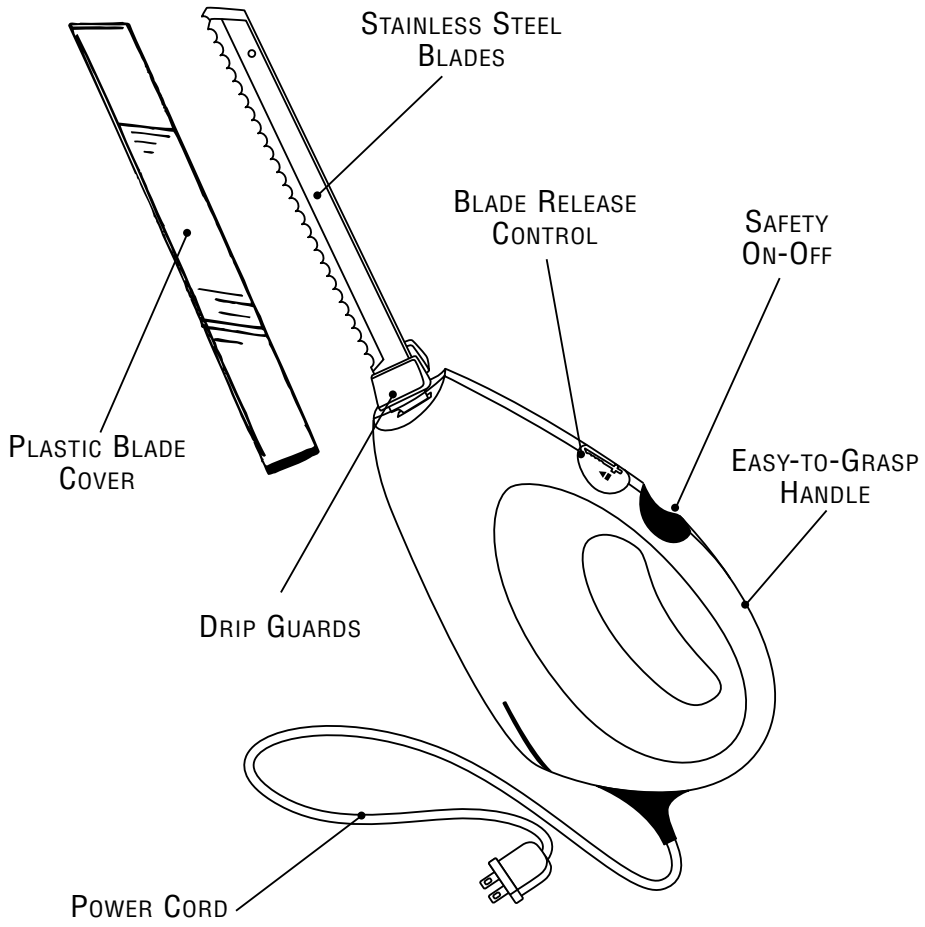
DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The OSTER® Electric Carving Knife has been designed for carving roasts and other cuts of meat, slicing fruits and vegetables, slicing cakes and breads and cutting plain or fancy sandwiches.

NOTE: This knife should not be used to cut bones, frozen foods in solid form or hard seeds, stones or pits in fruits.

FEATURES OF THE OSTER® ELECTRIC CARVING KNIFE



Using the Electric Knife

Be sure the electric cord is not connected to the outlet when inserting or removing the knife blades.

1. Pick up the knife blades by drip guards, holding the blades between the thumb and forefinger. Avoid touching the sharp, scalloped edges of the blades *(Figure A)*.

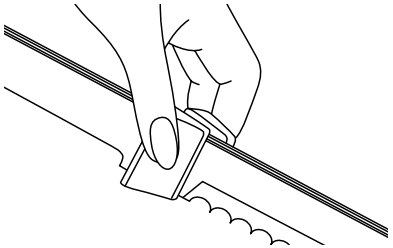


Figure A

2. Insert the raised rivet on one blade into the key-hole slot on the other blade. This locks the ends of the blades *(Figure B)*.

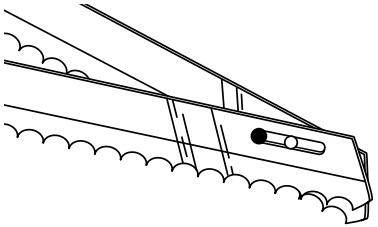


Figure B

3. Holding the blades with the drip guards between the thumb and forefinger, and with the scalloped edges of the blades facing away from the hand, slide the ends of the blades into the opening on the front of power handle. DO NOT PRESS THE BLADE RELEASE BUTTON WHEN INSERTING THE BLADES.

4. Push gently on each drip guard towards the electric knife until the blades "click" into place. Make sure the blades are firmly engaged. Cutting edges of the the blades should be facing downward, away from the handle *(Figure C)*.

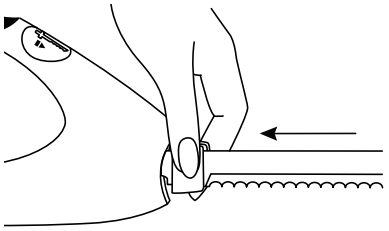


Figure C

5. Plug the electrical cord into an electrical outlet. Use only voltage specified on bottom of the unit.

6. Press the On-Off switch located on top of the handle to activate the knife and begin carving *(Figure D)*.

7. Guide the knife blades through the food to be sliced, pressing down lightly. A back and forth sawing motion is unnecessary. The movement of the blades slices the food for you.

8. When slicing is complete, release the On-Off switch to stop the blade action. Unplug the cord from the electrical outlet.

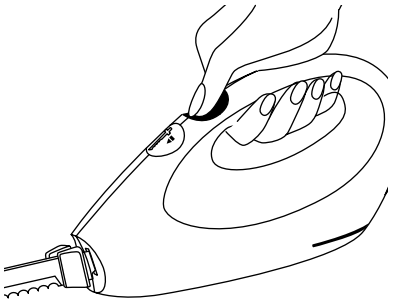


Figure D

Cleaning Your Electric Knife

Unplug cord from the electrical outlet.

Press the blade release button and gently remove both blades from the knife. Slide the blades apart so the rivet on one blade is disengaged from the key-hole slot on the other blade.

Hold blades by the drip guards and wash in warm, sudsy water. Rinse blades and dry thoroughly. Be careful – blades are SHARP.

Wipe unit with a damp cloth. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Storage

Coil the electrical cord of the knife with a twist fastener. Store the knife in a clean, dry location such as a cabinet or cupboard shelf. Slide plastic cover over blades and store blades in a drawer.

Maintenance

Do not attempt to sharpen the knife blades. Under normal use and care they will provide years of satisfactory use.

The motor of your electric slicing knife has been carefully lubricated at the factory using selected lubricants. It does not require any additional oil for the life of the unit.

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance is necessary. Return the electric slicing knife to your nearest authorized service center for servicing or repairs.

Tips for Carving with the Electric Knife

Use a carving board to avoid scratching china or metal platters.

Allow a roast to stand 15 to 20 minutes after roasting. Keep in a warm place. The meat will be easier to carve.

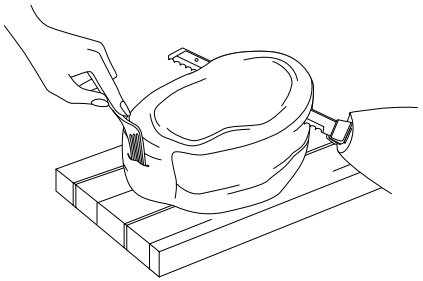
Remove all skewers from the meat before carving.

Carving a Standing Rib Roast of Beef

Suggestions: Have your butcher remove the backbone of the roast and cut the rib bones short.

Arrange the roast on a platter or a cutting board with the largest end of the roast down and the rib side to your left. The small end of the roast is nearest the carver. Insert a carving fork between the two top ribs.

Slice across the roast from the fat edge of the rib bone. Free the slice from the bone using the special “trimming tip” of the knife.



Carving a Whole Ham or Roast Leg of Lamb

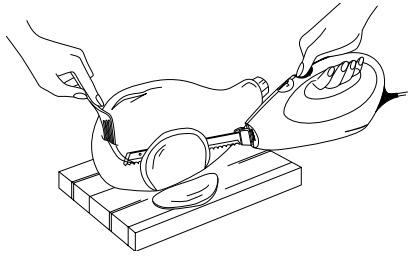
Place the leg of lamb or whole ham on the carving board with the shank end to the right of the carver. For a ham, turn the scored, fat-side up. For the leg of lamb, place the roast so that the meaty section faces away from the carver.

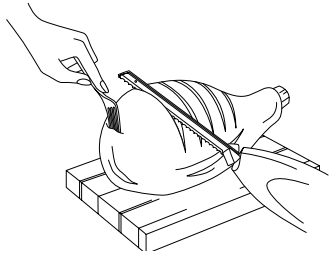
Insert a meat fork into the heavy part of the meat and cut several lengthwise slices from the less meaty side.

Turn the ham or leg of lamb so that it rests upright on the cut surface. Cut a wedge from the shank end by starting at the base of the bulge and slicing down to the leg bone. Then, make another cut at an angle to this, close to the shank end. Lift out the wedge.

Starting at the shank end, cut thin, uniform slices down to the leg bone.

To release the slices, run the electric knife under the slices, parallel to the leg bone.





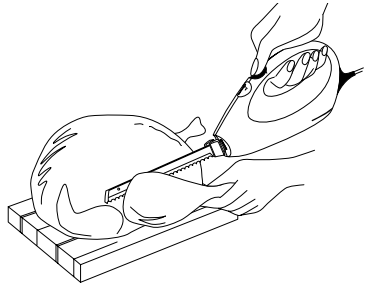
Carving a Roast Turkey or Chicken

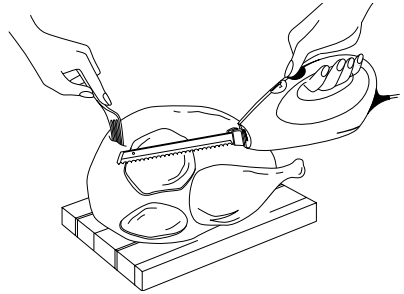
Arrange the turkey or chicken on a carving board with the legs facing right. Starting at the side facing the carver, cut the leg from the body by grasping the leg with your left hand, pulling gently while cutting through the meat and the joint at the thigh.

Place the leg on the carving board and cut through the joint to sever the thigh bone from the drumstick. Slice the meat from the leg and thigh, carving parallel to the bone.

Insert the meat fork into the breast meat to secure the body. Sever the wing from the body by carving through the joint.

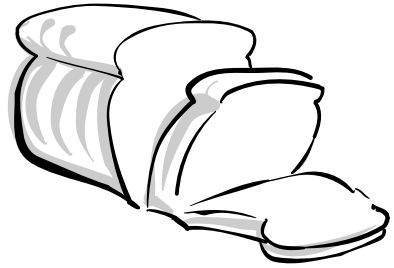
Start carving the breast just above the joint where the wing was removed. Cut thin slices of white meat, carving downward and cutting parallel to the breast bone.





Slicing a Loaf of Bread, an Angel Food, Chiffon or Sponge Cake

To avoid crushing a fresh loaf of bread or sponge-type cakes, gently guide the electric knife through the bread or cake, cutting slices as thin as desired.



1-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. (“Sunbeam”) warrants that for a period of ONE year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during this warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

How To Obtain Warranty Service: Please see country specific warranty insert or contact your local authorized distributor.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

Notes/Notas

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il est important d'observer un certain nombre de règles de sécurité élémentaires pendant l'utilisation du couteau électrique :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

- Utiliser ce couteau électrique uniquement à des tâches pour lesquelles il est conçu.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, **NE PLONGEZ JAMAIS** le cordon, ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants ne devraient pas utiliser cet appareil. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Débranchez le couteau lorsque vous ne lutilisez pas, avant de mettre ou de retirer des pièces ou avant de le laver. Débrancher le couteau après changement des lames.
- **NE PAS TOUCHER** aux lames lorsque le moteur fonctionne.
- **NE PAS UTILISER** un appareil électrique dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés, ni un appareil qui présente des problèmes de fonctionnement ou qui a subi une chute ou a été endommagé de quelqu'autre manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près aux fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- **NE PAS UTILISER** à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- **NE LAISSEZ PAS** que le cordon pendre du bord d'une table ou d'un meuble; ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Les lames sont aiguisées; maniez-les avec précaution. Toujours maintenir les lames avec le coté coupant vers l'extérieur.

CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMÉSTIQUE UNIQUEMENT

Pour 120V et 127V Appareils Seulement

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée *(une broche est plus large que l'autre)*. Cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié.

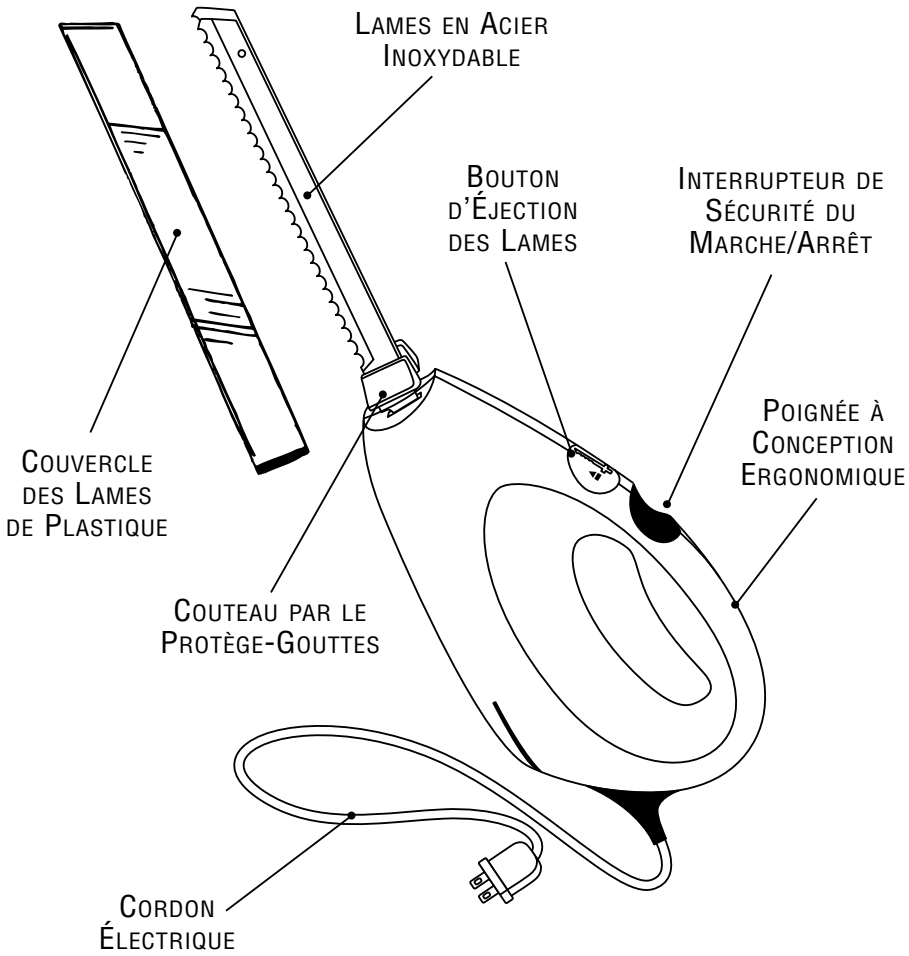
VEILLEZ À RESPECTER LES MESURES DE SECURITÉ

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Le Couteau Électrique OSTER® permet de découper des viandes, trancher des fruits, des légumes, du pain, des gateaux et ainsi de suite.

REMARQUE: Ce couteau ne devra pas être utilisé pour découper des os, de la nourriture surgelée ou des graines dures ou des noyaux.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE COUTEAU ÉLECTRIQUE OSTER®


LAMES EN ACIER INOXYDABLE
BOUTON D'ÉJECTION DES LAMES
INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ DU MARCHE/ARRÊT
POIGNÉE À CONCEPTION ERGONOMIQUE
COUVERCLE DES LAMES DE PLASTIQUE
COUTEAU PAR LE PROTÈGE-GOUTTES
CORDON ÉLECTRIQUE

Comment Utiliser Votre Couteau Électrique

Vérifier que le cordon électrique n'est pas branché, lorsque vous ôtez ou remplacez les lames.

1. Attrapez les lames du couteau par le protège-gouttes, en maintenant les lames entre le pouce et l'index. Évitez de toucher les bords acérés et lobés des lames *(Figure A)*.
2. Insérer le verrou de blocage de l'une des lames dans la fente de l'autre lame; ceci permet de relier les deux lames *(Figure B)*.
3. Attraper à l'aide de deux doigts la protection plastique des lames. Avec le côté coupant de la lame vers le bas, insérer l'arrière de la lame dans la fente à l'avant de la poignée. NE PAS APPUYER SUR LE BOUTON D'ÉJECTION LORSQUE VOUS INSTALLEZ LES LAMES.
4. Appuyer sur chaque protection plastique jusqu'à ce que vous entendiez un claquement signifiant que les lames sont en place. Assurez-vous que les lames sont correctement insérées. Le côté tranchant des lames doit être positionné vers le bas *(Figure C)*.
5. Brancher le couteau dans la prise de courant. ervez-vous uniquement du voltage indiqué sous l'appareil.
6. Pour faire fonctionner, appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (On/Off), situé sur la partie supérieure de la poignée *(Figure D)*.
7. Pour le découpage, placer la lame sur la nourriture et appuyer légèrement. Un mouvement de la lame de droite à gauche ne sera pas nécessaire, il vous suffit d'appuyer vers le bas. Les lames n'auront pas besoin de beaucoup de pression pour permettre la découpe.
8. Lorsque la nourriture a été découpée, relâcher l'interrupteur. Débrancher le cordon.

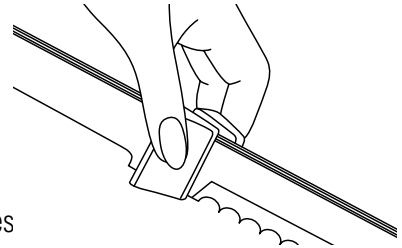


Figure A

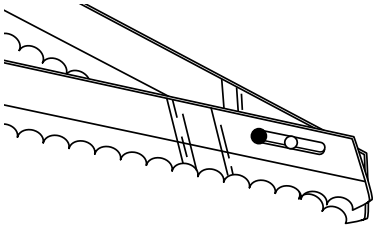


Figure B

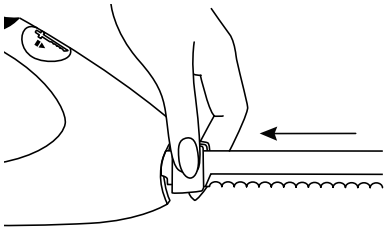


Figure C

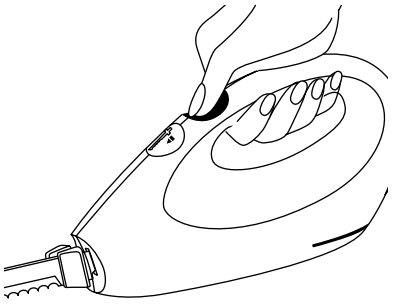


Figure D

Comment Nettoyer Votre Couteau Éléctrique

Débrancher le cordon. Appuyer sur le bouton d'éjection et ôter avec précaution les deux lames du couteau.

Appuyez sur le bouton d'éjection des lames et ôtez avec précaution les deux lames du couteau. Glisser les lames jusqu'à ce que le verrou d'une des lames se détache de la fente de l'autre lame.

Maintenez les lames par le protège-gouttes et lavez les à l'eau chaude savonneuse. Attraper les deux lames par leur protection plastique et les nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse.

Nettoyer le logement du couteau avec un chiffon humide. NE PAS FAIRE TREMPER DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Rangement

Entourer le cordon autour du couteau. Conserver le couteau dans un endroit sec et frais comme un meuble de cuisine ou une armoire. Placer les deux lames dans la protection plastique et les ranger dans un tiroir.

Entretien

Ne pas essayer d'aiguiser les lames. A condition d'être utilisées normalement, elles devraient servir pour des années.

Le moteur de votre couteau électrique a bien été lubrifié à l'usine. Il ne nécessite pas de maintenance supplémentaire.

Aucun nettoyage additionnel, service ou maintenance n'est requis. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation et ajustement.

Conseils pour Découper Avec le Couteau Électrique

Servez-vous d'une planche à découper pour éviter d'érafler la porcelaine ou les plats métalliques.

Maintenez un rôti à température ambiante pendant 15 à 20 minutes après la cuisson. Conservez le dans un endroit chaud. La viande sera plus facile à découper.

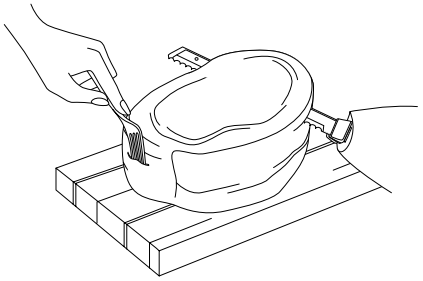
Ôtez toutes les broches de la viande avant le découpage.

Découpe d'une Côte de Boeuf Nature

Suggestions : Demandez à votre boucher d'enlever la colonne vertébrale du rôti et effectuez un découpage serré des côtes.

Placez la viande sur un plat ou sur une planche à découper avec l'extrémité la plus large du rôti à plat et la côte à votre gauche, la partie la plus étroite du rôti se trouvant alors la plus proche du couteau. Insérez une fourchette à découper entre les deux côtes supérieures.

Découpez en partant du gras de la côte. Séparez la tranche de l'os à l'aide de la pointe pareuse du couteau.



Découpe d'un Jambon Entier ou d'un Gigot d'Agneau

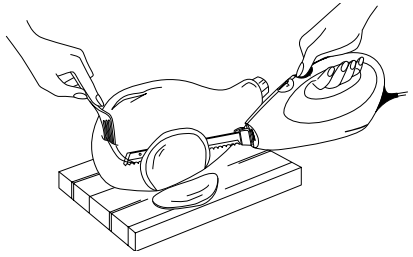
Placez le gigot ou le jambon sur la planche à découper avec l'extrémité du moignon positionnée à la droite de la lame. Pour le jambon, tournez le côté gras comportant les rainures vers le haut. Pour le gigot, positionnez le rôti de façon à ce que la partie charnue se trouve éloignée du couteau.

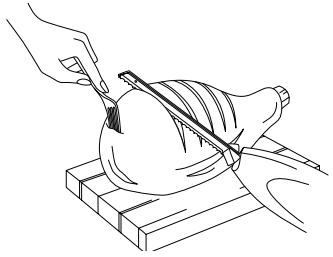
Insérez y une fourchette à viande et découpez plusieurs tranches de longueur similaire en commençant par la partie la moins épaisse.

Tournez le jambon ou le gigot afin qu'il se maintienne en position verticale durant la découpe. Découpez un morceau du moignon en commençant par sa base de renflement et en descendant ensuite le long de l'os. Puis, découpez en angle à proximité de l'extrémité du moignon. Soulevez le morceau.

En commençant par le moignon, découpez des tranches fines et uniformes le long de l'os.

Le couteau électrique placé sous les tranches, permet de les retirer en restant parallèle à l'os.





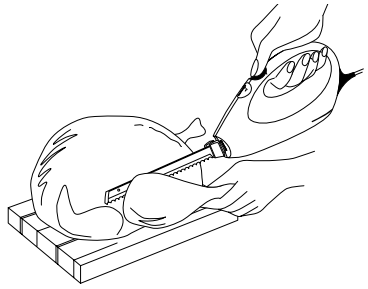
Découpe d'un Rôti de Dinde ou d'un Poulet

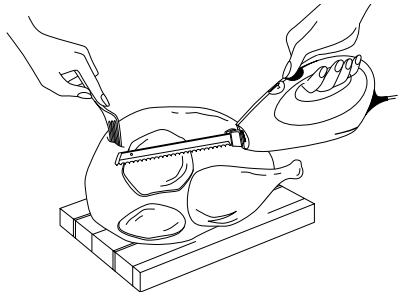
Placez la dinde ou le poulet sur une planche à découper avec les pattes tournées vers la droite. En commençant par la partie faisant face au couteau, tirez doucement sur la patte à l'aide de votre main gauche tout en découpant la viande et en sectionnant l'articulation depuis le haut de cuisse.

Placez la patte sur la planche et sectionnez l'articulation qui relie le haut de cuisse au pilon. Coupez des tranches dans la patte et la cuisse, en effectuant la découpe parallèlement à l'os.

Insérez la fourchette à viande dans la viande de poitrine pour maintenir fermement la carcasse. Séparez l'aile du corps en sectionnant l'articulation.

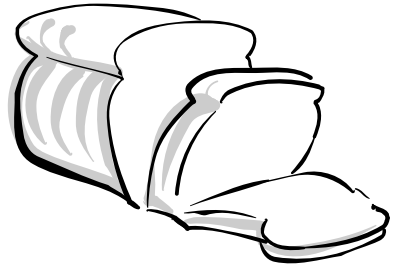
Commencez à découper la poitrine juste au-dessus de l'articulation à l'emplacement de la séparation de l'aile. Découpez de fines tranches de viande blanche, avec des mouvements vers le bas et en découpant parallèlement à l'os de poitrine.





Découpe d'un Pain, d'un Gâteau des Anges, d'une Tarte Mousseline ou d'un Gâteau Éponge

Pour éviter d'écraser un pain frais moulé ou des gâteaux de type mousseline ou éponge, faites passer délicatement le couteau à travers le gâteau ou le pain, en découpant des tranches aussi fines que souhaité.



1 An de Garantie Limitée

Sunbeam Products, Inc. («Sunbeam») garantit que pour une période de UN an à compter de la date d'achat, ce produit ne présentera aucun vice mécanique ou électrique, matériel ou de fabrication. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout autre élément défectueux, durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement consistera en un produit ou un élément nouveau ou remanufacturé. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit d'une valeur comparable ou supérieure. Cela constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie est valable pour l'acheteur original à partir de la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conserver le reçu d'achat original. Une preuve d'achat est requise pour obtenir une application de la garantie. Les revendeurs, centres de service ou magasins de revente Sunbeam, n'ont pas le droit de transformer, modifier ou changer de quelque façon les termes et les conditions de cette garantie.

La présente garantie ne couvre ni l'usure normale des pièces ni les dommages entraînés par l'un quelconque des cas suivants: l'utilisation inappropriée ou négligente du produit, son utilisation à une tension ou à un courant inadéquats, son utilisation contraire aux directives du mode d'emploi, ou son démontage, sa réparation, son remaniement, sa modification ou sa transformation par toute personne autre qu'un centre de service après-vente agréé de Sunbeam. De plus, la garantie ne couvre aucun des actes de Dieu comme incendie, inondation, ouragans et tornades.

Sunbeam n'acceptera aucune responsabilité de dommages conséquents ou accessoires découlant du manquement à quelque garantie explicite ou implicite sur ce produit. Sauf dans la mesure où l'empêchent les lois applicables, la durée de toute garantie implicite sur la qualité marchande ou le caractère utilisable de ce produit pour un but précis se limite à la durée de la garantie susmentionnée.

Pour Obtenir le Service de Garantie : Veuillez consulter l'insert de garantie correspondant au pays spécifique ou contacter votre distributeur agréé local.

NE PAS RETOURNER CE PRODUIT À SON EMPLACEMENT D'ACHAT

Notes/Notas

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su cuchillo eléctrico, siempre debe de seguir algunas medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Utilice el cuchillo eléctrico sólo para lo que fue diseñada.
- Para evitar choques eléctricos, **NO SUMERGIR** el mango del cuchillo eléctrico en agua u otros líquidos.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Tenga extremo cuidado cuando utilice el aparato en presencia de niños.
- Desconecte del contacto (toma de corriente) el cuchilllo cuando no lo esté usando, cuando esté poniendo o quitando alguna parte o cuando lo esté limpiando. Desconéctelo también cuando esté cambiando las cuchillas.
- **EVITE TOCAR** las cuchillas mientras funciona el motor.
- **NO OPERE** ningún equipo eléctrico que tenga el cordón o enchufe dañado, si el equipo no funciona correctamente o si se ha caído o dañado, devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para una inspección, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar fuego, choques eléctricos o lesiones personales muy severas.
- **NO USARSE** a la intemperie.
- **NO DEJE** que el cordón cuelgue del borde de la mesa o que toque alguna superficie caliente.
- Las cuchillas están afiliadas. Manéjelas con cuidado. Siempre sujete las cuchillas con el filo hacia afuera y de la misma forma las debe guardar.

Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

Para las Unidades de 120V y 12V Únicamente

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una clavija polarizada *(una cuchilla es más ancha que otra)*. Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado.

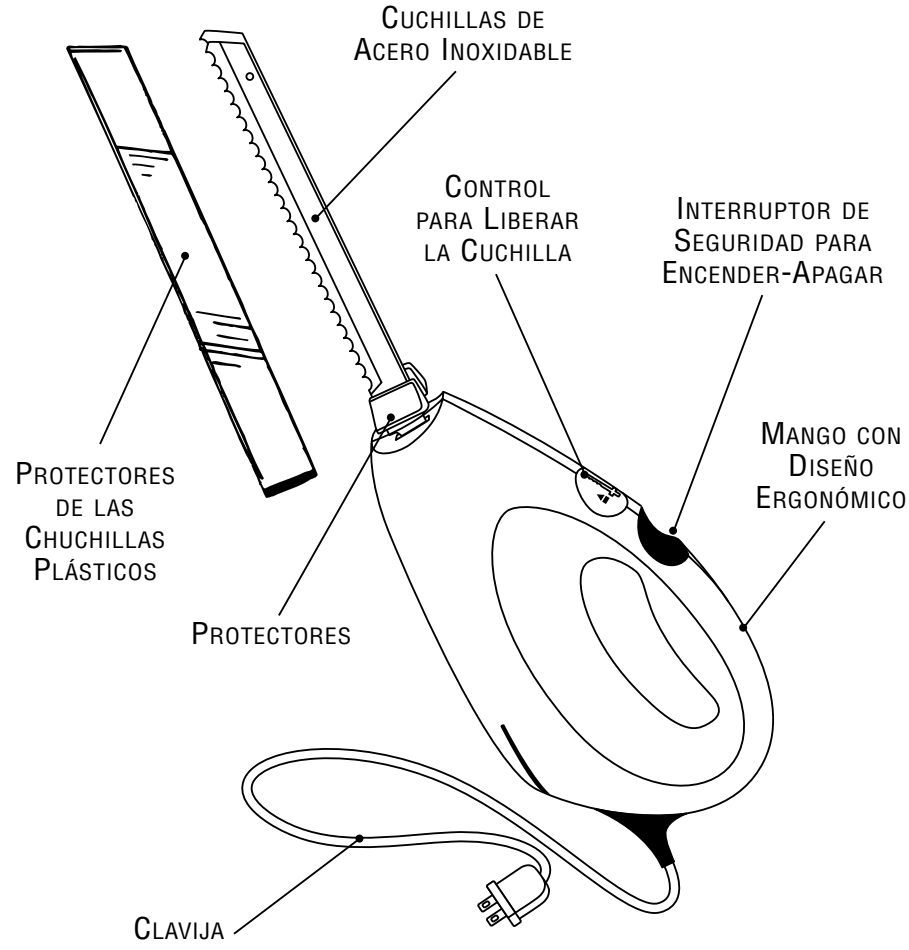
DE NINGUNA MANERA INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

El Cuchillo Eléctrico OSTER® ha sido diseñado para cortar carnes y rebanar frutas, vegetales, pan, pastel, etc.

Nota: Este cuchillo no debe ser utilizado para cortar huesos, comidas congeladas o semillas.

Características de Su Cuchillo Eléctrico Oster®



Cómo Usar el Cuchillo Eléctrico

Asegúrese que el cordón eléctrico no esté conectado al tomacorriente cuando esté quitando o poniendo la cuchilla.

1. Levante las cuchillas por medio de los protectores, colocándolas entre el dedo pulgar y el índice. No toque la orilla afilada, bordes ondulados de las cuchillas *(Figura A).*
2. Inserte el remache o seguro de una de las cuchillas en la ranura de la otra, esto hace que quede cerrado *(Figura B).*
3. Sujetando las cuchillas con los protectores con dos dedos y el filo de las cuchillas hacia afuera coloque la parte posterior dentro de la cuchilla en la abertura, que está situada al frente del mango. NO OPRIMA EL BOTÓN EXPULSOR CUANDO ESTÁ MONTANDO LAS CUCHILLAS.
4. Oprima cada protector hacia dentro hasta que sienta el sonido de que las cuchillas han caído en su lugar. Asegúrese que las cuchillas estén bien insertadas. El filo de las cuchillas debe estar hacia abajo retiradas del mango *(Figura C).*
5. Enchufe el cordón del tomacorriente. Utilice solamente el voltaje que se especifica en la parte inferior de la unidad.
6. Oprima el interruptor colocado en la parte superior del mango para activar el cuchillo *(Figura D).*
7. Para rebanar, coloque la cuchilla sobre el alimento y deslícelo solamente. No es necesario mover el cuchillo hacia los lados, solamente deslícelo hacia abajo y las cuchillas rebanarán sin mucha presión.
8. Cuando haya terminado de rebanar, suelte el interruptor. Desenchufe el cordón del tomacorriente.

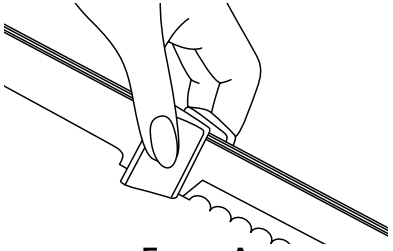


Figura A

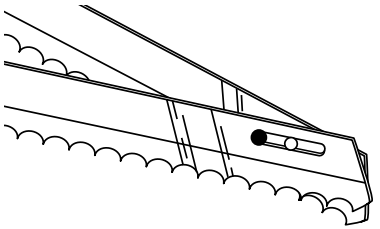


Figura B

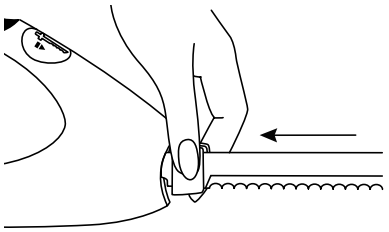


Figura C

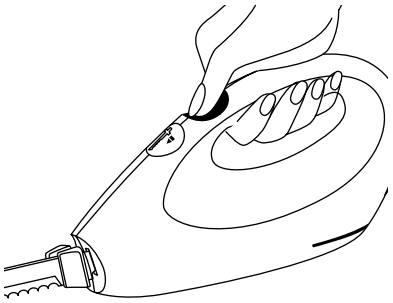


Figura D

Cómo Limpiar Su Cuchillo Eléctrico

Desconecte el cordón del tomacorriente.

Oprima el botón expulsor y cuidadosamente retire ambas cuchillas del aparato. Deslice las cuchillas separadas para que el remache de una cuchilla se desenganche de la ranura de la otra.

Sujete las cuchillas por los protectores y lávelas en agua tibia jabonosa. Enjuágelas y séquelas cuidadosamente. Recuerde que estas cuchillas están sumamente afilidas.

Al equipo le debe pasar un paño húmedo. NO LO SUMERJA EN AGUA O NINGÚN OTROS LÍQUIDOS.

Almacenaje

Enrolle el cordón. Guarde el cuchillo en un lugar seco y limpio como un gabinete o estante. Coloque las cuchillas dentro de su funda plástica y guárdelas en la gaveta.

Mantenimiento

No trate de afilar las cuchillas del cuchillo eléctrico. Bajo uso normal y cuidándolas le darán años de uso satisfactorio.

El motor de su cuchillo ha sido lubricado cuidadosamente el la fábrica usando los mejores lubricantes. Por lo tanto no requiere ningún lubricante adicional.

Aparte de la limpieza recomendada, ninguna otra limpieza es necesaria. Devuelva su cuchillo eléctrico a un centro de servicio autorizado para servicio o reparación.

Consejos para Cortar con el Cuchillo Eléctrico

Utilice una tabla para cortar y evitar dañar los platos de metal o de porcelana.

Permita que los asados reposen durante 15 a 20 minutos después de la cocción. Manténgalos en un lugar caliente. La carne será más fácil de rebanar.

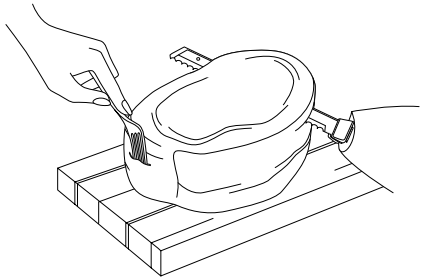
Quite todas las varillas de la carne antes de cortarla.

Cortando un Asado de Costillas de Res

Sugerencias: Pida a su carnicero que quite el hueso posterior del asado y que seccione los huesos de las costillas en piezas cortas.

Coloque el asado sobre un platón o sobre una tabla para cortar, con el extremo más largo del asado hacia abajo y el lado del costillar a su izquierda. El extremo pequeño del asado debe colocarse cerca de usted. Inserte el trinche para cortar entre las dos costillas superiores.

Rebane a lo largo del asado desde el extremo con grasa del hueso de la costilla. Corte la rebanada del hueso usando la punta especial para recortar del cuchillo eléctrico.



Cortando un Jamón Entero o una Pierna de Carnero

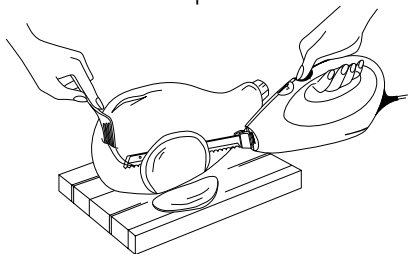
Coloque la pierna de carnero o el jamón entero sobre la tabla para cortar con el extremo de la pierna dirigido a su derecha. Para cortar un jamón entero, volteé el lado grasoso y marcado hacia arriba. Para cortar la pierna de carnero, coloque el asado de manera que la sección con más carne quede dirigida apuntando en sentido contrario a usted.

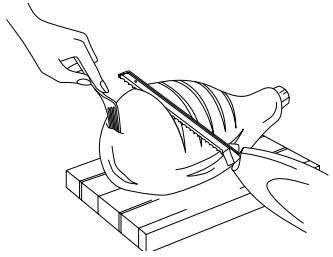
Inserte el trinche para carne dentro de la parte con más carne y haga varios cortes a lo largo partiendo desde el lado menos carnoso.

Volteé el jamón o la pierna de manera que descanse verticalmente sobre la superficie para cortar. Corte una rebanada partiendo desde el extremo de la pierna comenzando en la base de la protuberancia y rebanando hacia abajo con dirección al hueso de la pierna. Después, haga otro corte en ángulo a éste, cerca del extremo de la pierna. Levante la rebanada.

Comenzando por el extremo de la pierna, corte rebanadas delgadas y uniformes hacia abajo con dirección al hueso de la pierna.

Para sacar las rebanadas, pase el cuchillo eléctrico debajo de las rebanadas, en forma paralela al hueso de la pierna.





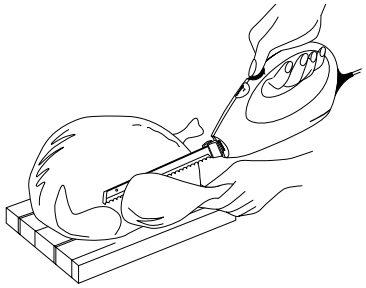
Cortando un Pavo o Pollo

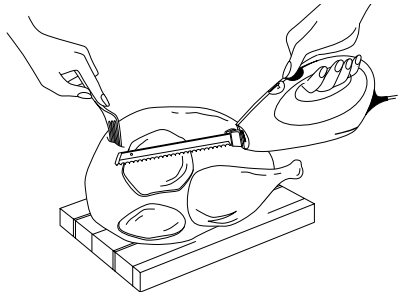
Coloque el pavo o el pollo sobre una tabla para cortar, con las patas hacia la derecha. Comenzando por el lado que da hacia usted, corte una pata tomándola con su mano izquierda y jalándola suavemente mientras está cortando a través de la carne y de la articulación del muslo.

Coloque la pata sobre la tabla para cortar y corte a través de la articulación para separar el hueso del muslo de la pata. Rebane la carne de la pata y del muslo, cortando paralelamente al hueso.

Inserte el trinche en la carne de la pechuga para asegurar el cuerpo del ave. Separe el ala del cuerpo al cortar a través de la articulación.

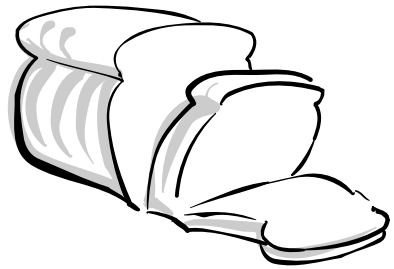
Inicie cortando la pechuga justo debajo de la articulación donde estaba el ala. Corte rebanadas delgadas de carne blanca, cortando hacia abajo y en forma paralela al hueso de la pechuga.





Cortando Piezas de Pan, y Pasteles

Para evitar desmoronar una pieza de pan recién hecha, o los pasteles que tienen consistencia esponjosa, deslice suavemente el cuchillo eléctrico a través del pan o del pastel. Cortando rebanadas tan delgadas como las deseé.



Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products Inc. (“Sunbeam”) garantiza que, por un período de UN año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en el material y en su fabricación. Bajo la opinión de Sunbeam, reparará o repondrá este producto o cualquier componente del mismo si se encuentra defectuoso durante el periodo de garantía. La reposición se hará con un producto o un componente nuevo o refabricado. Si el producto ya no está disponible, la reposición se hará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. La prueba de compra es requerida para obtener los servicios de garantía. Los vendedores de productos Sunbeam, los centros de servicio o tiendas que vendan productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o realizar ningún otro cambio a los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste por uso normal o daños de partes como resultado de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con una corriente eléctrica o un voltaje inadecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensambles, reparaciones o alteraciones que no sean hechas por Sunbeam o por un Centro de Servicio Autorizado. Además, la garantía no cubre Actos de Dios tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam no se hace responsable por ningún daño emergente o incidental causado por el rompimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto al alcance prohibido por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comercialización o arreglo para un propósito particular, está limitada en duración de la garantía antes mencionada.

Cómo Obtener el Servicio de Garantía: Por favor consulte el inserto de la garantía correspondiente al país o póngase en contacto con su distribuidor autorizado local.

NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Sempre que utilizar esta faca elétrica, você deve tomar algumas medidas básicas de segurança, como as seguintes:

Leia e Guarde Todas as Instruções

- Utilize esta faca elétrica somente para o que ele foi designado.
- Para evitar risco de choque elétrico, **NÃO SUBMERJA** o fio, o tomada ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- As crianças não devem usar este aparelho. É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado em perto de crianças.
- Desconecte a faca, sempre que não estiver em uso, antes de colocar ou retirar partes e antes de efetuar sua limpeza. Desligue a tomada da faca elétrica antes de trocar as lâminas.
- **NUNCA TOQUE** as lâminas com o motor funcionando.
- **NÃO OPERE** este aparelho ou qualquer outro que tenho o fio elétrico ou tomada danificados ou quando o eletrodoméstico não funcionar devidamente, ou quando este for deixado cair ou que tenho sido danificado de qualquer maneira. Leve o aparelho para o centro de serviços de eletrodomésticos para revisão ou conserto.
- O uso de peças de reposição não recomendadas pelo fabricante deste aparelho podem causar ferimentos.
- **NÃO USE** o aparelho ao ar livre ou commercialmente. Não use o aparelho de outra forma que não seja a que foi desenhado
- **NÃO DEIXE** que o fio fique pendurado na borda da mesa ou balcão ou que encoste em superfícies quentes.
- Tenha muito cuidado com as lâminas. Elas são afiadas. Manuseie as lâminas sempre com a parte afiada para fora.

Este Aparehlo É Somente para Uso Doméstico

Para os Aparelhos com 120V e 127V Somente

Este aparelho conta com um fio polarizado *(um dos contatos é mais largo do que outro)*. Para evitar risco de choque elétrico, este plug encaixa-se somente em um fio unidirecional polarizado. Se o fio não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um eletricista competente.

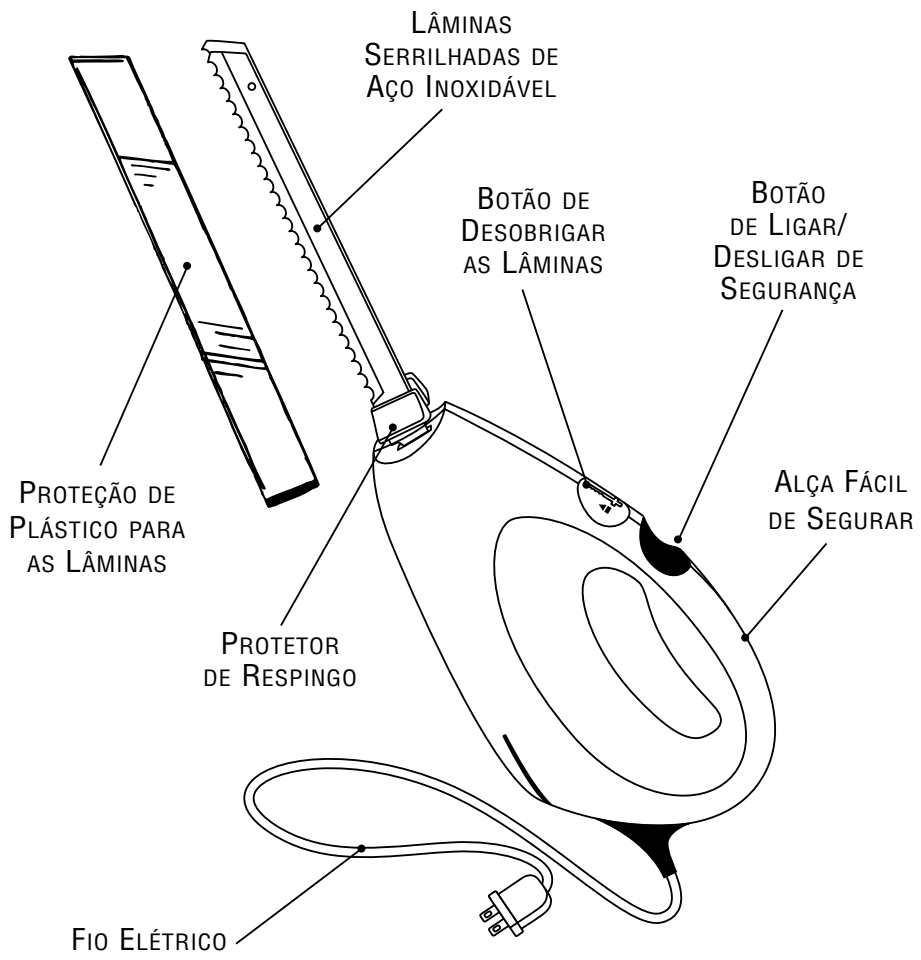
NÃO TENTE DESATIVAR ESTE RECURSO DE SEGURANÇA

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

A Faca Elétrica OSTER® foi projetada para cortar carnes, fatiar frutas, legumes, pão, bolos, etc.

OBSERVAÇÃO: Esta faca não deve ser utilizada para cortar ossos, alimentos congelados em forma sólida ou sementes e caroços duros de frutas.

CARACTERÍSTICAS DE SEU FACA ELÉCTRICA OSTER®


LÂMINAS SERRILHADAS DE AÇO INOXIDÁVEL
BOTÃO DE DESOBRIGAR AS LÂMINAS
BOTÃO DE LIGAR/ DESLIGAR DE SEGURANÇA
PROTEÇÃO DE PLÁSTICO PARA AS LÂMINAS
ALÇA FÁCIL DE SEGURAR
PROTETOR DE RESPINGO
FIO ELÉTRICO

COMO UTILIZAR A SUA FACA ELÉTRICA

Assegure-se de que a tomada esteja desligada ao remover ou trocar as lâminas.

1. Pegue as lâminas da faca pela base de encaixe, segurando-as entre o polegar e o indicador. Não toque na borda afiada das lâminas *(Figura A).*

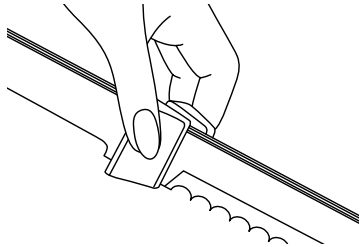


FIGURA A

2. Encaixe o pino de segurança de uma das lâminas na abertura da outra lâmina; isto conectará as duas lâminas *(Figura B).*

3. Segure as duas lâminas com dois dedos pela parte plástica. Com o fio virado para baixo, enfie a parte de trás da lâmina na abertura em frente da alça. NÃO APERTE O BOTÃO DE SOLTAR AO CONECTAR AS LÂMINAS.

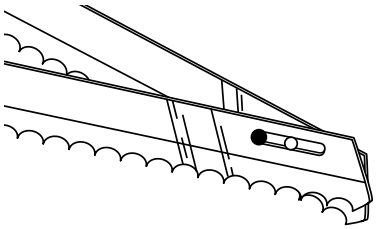


FIGURA B

4. Empurre cada parte plástica até escutar um clique, o que significa que as lâminas estão no lugar. Assegure-se de que as lâminas estão encaixadas corretamente. A parte cortante das lâminas têm que estar para baixo *(Figura C).*

5. Ligue o cabo elétrico em uma tomada elétrica. Utilize somente a tensão especificada na parte de baixo do aparelho.

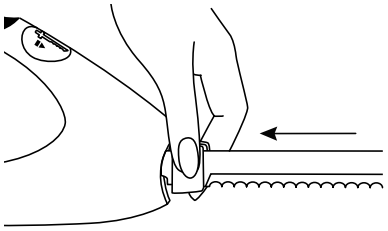


FIGURA C

6. Para ligar a faca elétrica, aperte o botão de ligar/desligar na parte de cima da alça *(Figura D).*

7. Para cortar, posicione a lâmina sobre o alimento e pressione de leve. Não é necessário mover a faca de um lado para outro, apenas pressione para baixo. As lâminas não necessitam muita pressão para cortar.

8. Quando terminar de cortar, aperte para soltar o botão de ligar/desligar e desligue a tomada da parede.

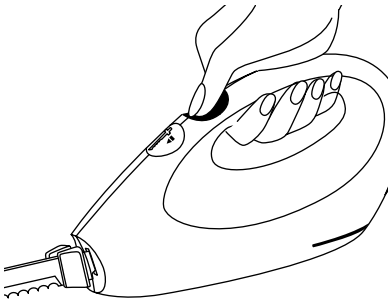


FIGURA D

Como Limpar a Sua Faca Elétrica

Desligue a tomada da parede.

Pressione o botão de soltar e remova com cuidado as duas lâminas da faca. Deslize as lâminas até que o pino de segurança de uma desencaixe da abertura da outra.

Segure as duas lâminas pela parte plástica e lave-as em água morna com sabão. Enxágüe-as e seque-as com cuidado. Lembre-se de que as lâminas são bem afiadas.

Limpe a carcaça da faca com um pano molhado. NÃO A MERGULHE EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

Para Guardar

Enrole o fio em volta da faca. Guarde a faca em um lugar seco e fresco, como o armário da cozinha ou a despensa. Coloque as lâminas dentro da proteção de plástico e guarde-as em uma gaveta.

Manutenção

Não tente afiar as lâminas. Elas funcionarão por muitos anos se forem utilizadas normalmente.

O motor da sua faca elétrica já vem cuidadosamente lubrificado de fábrica. Não é necessária nenhuma manutenção adicional.

Não é necessária nenhuma limpeza, serviço ou manutenção por parte do usuário. Leve o aparelho ao centro de serviço de manutenção autorizado mais próximo, para inspeção, conserto e ajuste.

Dicas para Trinchar com a Faca Elétrica

Utilize uma tábua para trinchar, evitando arranhões em louças ou pratos de metal.

Deixe o assado descansar por 15 a 20 minutos depois de tirar do forno. Mantenha em um local morno. Desta forma, a carne será trinchada mais facilmente.

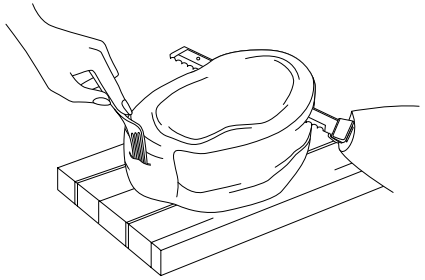
Remova todos os espetos da carne antes de trinchar.

Trinchando uma Costela Crua ou Assada

Sugestões: Peça ao seu açougueiro para remover a espinha da costela e cortar curto os ossos da costela.

Coloque o assado em um prato ou tábua, com a ponta maior para baixo e o lado da costela à sua esquerda. A ponta menor deve estar mais próxima de você. Introduza o garfo de trinchar entre as duas costelas superiores.

Corte uma fatia a partir do lado gorduroso do osso da costela. Separe a fatia do osso usando a "ponta de separação" especial da faca.



Trinchando um Presunto Inteiro ou uma Perna de Carneiro

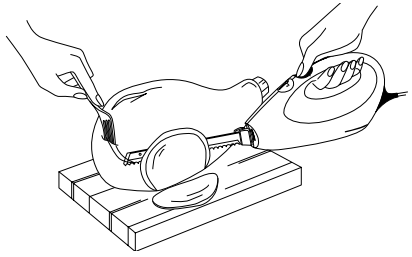
Coloque a perna de carneiro ou o presunto na tábua de trinchar com a ponta do lado da canela do seu lado direito. Para o presunto, vire o lado gorduroso, com marcas, para cima. Para a perna de carneiro, coloque o assado de forma que a parte com mais carne esteja voltada na direção oposta a você.

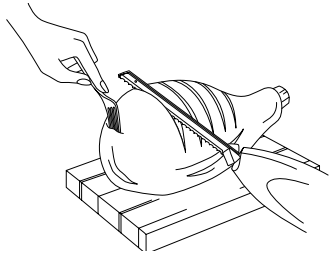
Introduza um garfo de carne na parte pesada da carne e corte, no sentido do comprimento, várias fatias do lado com menos carne. Vire o presunto ou a perna de carneiro de forma que ele fique de pé, apoiado na superfície de corte.

Corte uma fatia da ponta do lado da canela, começando na base da peça e fatiando para baixo até o osso. Em seguida, faça outro corte em ângulo com esse, próximo da ponta do lado da canela. Levante a fatia.

Começando pelo lado da canela, corte fatias finas e uniformes para baixo, até o osso.

Para soltar as fatias, passe a faca elétrica ligada sob as fatias, paralelamente ao osso da perna.





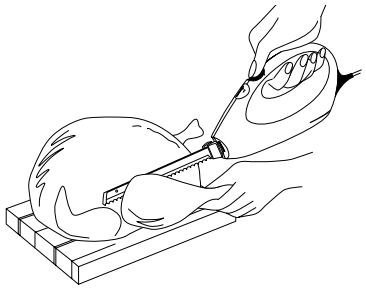
Trinchando um Peru ou Frango

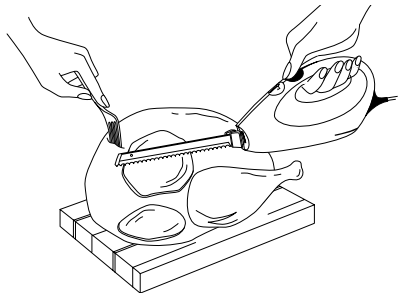
Coloque o peru ou o frango sobre a tábua de trinchar, com as pernas para a direita. Começando pelo lado que está voltado para você, separe a perna do corpo segurando a perna com a mão esquerda e puxando sem muita força, ao mesmo tempo em que corta através da carne e da junta, na coxa.

Coloque a perna na tábua de trinchar e corte através da junta para separar a coxa da sobrecoxa. Fatie a carne da perna e da coxa, trinchando paralelo ao osso.

Introduza o garfo de carne no peito para prender o corpo. Separe a asa do corpo trinchando através da junta.

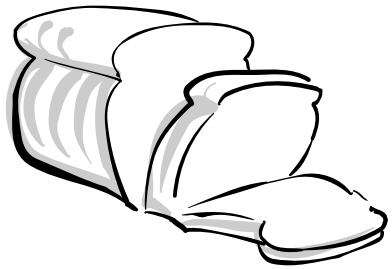
Comece a trinchar o peito logo acima da junta onde a asa foi removida. Corte fatias finas de carne branca, trinchando para baixo e cortando paralelo ao osso do peito.





Fatiando Pães e Bolos

Para evitar esmagar o pão fresco ou bolos macios, conduza delicadamente a faca através do pão ou bolo, cortando fatias tão finas quanto você desejar.



Garantía Limitada de 1 Ano

Sunbeam Products, Inc. (“Sunbeam”) garante que, por um período de UM ano a partir da data de compra, este produto ficará livre de defeitos materiais e de mão-de-obra. A seu critério, a Sunbeam reparará ou substituirá este produto ou qualquer componente do produto que possa apresentar defeitos durante o período de garantia. A substituição será feita com um novo produto ou componente novo e recondicionado. Se o produto não estiver mais disponível, a substituição poderá ser feita com um produto semelhante de igual ou maior valor. Esta é a sua garantia exclusiva.

Esta garantia é válida para o comprador original em varejo a partir da data de compra de varejo inicial, e não poderá ser transferida. Guarde o recibo original de venda. Para obter serviços de garantia, é necessário ter um comprovante de compra. Os distribuidores, postos de assistência técnica ou lojas de varejo da Sunbeam que vendem os produtos da Sunbeam não têm o direito de alterar, modificar ou mudar de qualquer maneira os termos e condições desta garantia.

Esta garantia não cobre o desgaste normal de peças ou danos resultantes de qualquer dos seguintes casos: uso negligente ou errôneo do produto, uso de tensão ou corrente inadequadas, uso contrário às instruções operacionais, desmonte, conserto ou alterações efetuadas por outrem que não a Sunbeam ou posto de assistência técnica autorizada. Além disso, a garantia não cobre casos de força maior, tais como incêndios, enchentes, furacões e tornados.

Sunbeam não se responsabilizará por quaisquer danos emergentes ou indiretos causados pela violação de qualquer garantia expressa ou implícita. Exceto na medida proibida pelas leis aplicáveis, quaisquer garantias implícitas de comerciabilidade ou adequação a um fim específico limitam-se à duração expressa pela garantia acima.

Como Obter Serviço Autorizado na Garantia: Consulte as condições da garantia específica do país ou entre em contato com o seu representante local.

NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL ONDE ELE FOI COMPRADO